

La Dinde de Noël

au whisky



Acheter une dinde d'environ 5 kg et une bouteille de whisky, prévoir du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard. .
Barder la dinde de lard, la saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
Préchauffer le four thermostat 7 pendant 10 mn.
Se verser un verre de whisky, le boire.
Mettre la dinde au four dans un plat à cuisson.
Se verser deux verres de whisky et les boire.
Après une demi heure, l'ouvrir et surveiller la cuisson de la dinde.
Brendre la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade.
Après une demi heure dituber jusqu'au bout. Ouvrir la borte, rebourner, revourner, enfin bref, mettre la dinde dans l'autre sens.
S'asseoir sur une butaine de chaise et se revider 5 ou 6 verres de whisky.
Buire, non luire, non cuire la dinde pendant quatre heures.
Et hopla ! 5 verres de plus.
Retirer le four de la dinde.
Se reberger une bonne goulée de whisky.
Rabasser la dinde (l'est tombée par terre).
L'essuyer et la vouter sur un plat. un clat, sur une assiette.
Se bêter la figure à cause du gras sur le barilage de la dinde.
Ne pas essayer de se relever.
Décider qu'on est bien par terre et biner la bouteille de whisky.
Plus tard, ramper jusqu'au lit et dormir ce qui reste de la nuit.
Le lendemain matin à 13h30, déjeuner d'un cocktail d'Alka Selzer et d'aspirine et nettoyer le bordel dans la cuisine.
Donner la dinde brûlée à manger au chien.

Joyeux Noël ! Hips...

Charles.